

COMMIS DE CUISINE



BLOC DE COMPÉTENCES LIÉ AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production



CONTENU

- Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur
- Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production
- Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes pour répondre aux impératifs de production
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour préserver la santé des clients lors de la production culinaire
- Respecter le cadre de production pour répondre aux exigences attendues en cuisine

